



水無月たより

梅雨に入り蒸し暑い日が続いていますが、皆様いかがお過ごしでしょうか？

6月と言えば・・・あじさい、カタツムリ、ジューンブライド等連想します。



玲生会でも結婚や出産間近など、おめでたい話題が目白押しです。昨年末から今年にかけて入り新しいスタッフを迎え新体制となり、外来でも我らのリーダー任隆光先生が院長就任・外来改装・CT導入など目まぐるしい動きがあった半年でした。そんな中でも最善の診療・ケアを提供するための思いは皆同じ！お互い助け合いながら、ともいチームワークになっています。

残り令和元年後半も、明るく元気に、さらなるチーム向上のために努力してまいります！

活動紹介

(ある日の介護)

科学的根拠に基づき全身をみて客観的に正常異常を判断、医師が判断しうる材料になる客観的状況を報告する、医療処置行為・客観的な視点をもってケアにあたる、皆さまに寄り添って一緒に考えるなど、訪問看護師の役割は多々ありますが、その中の一場面。

伸びた髪が気になっていたご本人と看護師。身体状況でタイムリー理美容サービスが難しかったため、ご本人様と相談し看護師が散髪することに。我ながらきれいにカットできたので思わず写真を撮らせていただきました。ある日の看護。



※利用者さん同意の元掲載しております。

サヨナラ！ 食中毒！



高温多湿を好む食中毒菌 まさにこの梅雨から夏にかけて細菌性の食中毒が発生しやすいのです！

一般的に**食中毒菌は37℃前後でもっとも活発**、一方**65℃以上でほぼ死滅**、**10℃以下で菌の増殖が鈍る**といわれています。予防としては、調理の時はしっかり加熱、常温保存を避けて10度以下の冷所保存が大事。ただ、冷蔵庫に入れていれば大丈夫とは限りません。冷蔵庫内の循環が悪いと温度を均一に保てず、冷えるまでに時間がかかり、その間に菌が増殖する可能性があります。冷やしやすくするための小分けなどがポイントです。発熱・腹痛・嘔吐・下痢など症状が出たら細菌性食中毒かもしれません。予防策で未然に防ぎましょう！

★つけない（清潔・洗浄）

手洗い・加熱しないものを先に取り分ける・調理器具を使い分ける・密閉容器やラップの使用・野菜果物はよく洗う

★増やさない（迅速・冷却）

低温保存・冷蔵庫も過信せず早めに食べる

★やっつける（加熱・殺菌）

肉料理は中心部までしっかり加熱・使用後の調理器具の洗浄・消毒（次亜塩素酸消毒など）

おしらせとお願い

外来予約システムについて

にん内科では受診予約システムを導入しています。予約の方法はパソコン・スマートフォンからのウェブ予約や電話予約、また受診時に次回の予約をとることも可能です。予約をしていただくことで比較的スムーズに診療のご案内することが出来ます。急患さん以外の予約外受診でお待ちせしめまう場合がございます。予約システムにご協力いただけますよう、よろしくお願い申し上げます。

外来渡邊師長より一言



日頃より外来業務にご協力いただきありがとうございます。特定健診で受診される方にご案内です。特定健診と併せてガン検診も実施していただくこと早期発見につながりますし、毎年定期的な一般・がん健診忘れを防ぐこともできますので、お勧めいたします。ご不明な点等ありましたら、にん内科外来に電話いただくか、外来窓口で対応致します。遠慮なくお声掛けください。

